



CARACTÉRISTIQUES

- Entièrement en acier inoxydable
- Design monobloc améliorant l'encombrement et facilitant le nettoyage
- Ouverture frontale offrant un large accès afin de faciliter la maintenance
- Evacuation de l'eau de rinçage directement au sol

DOTATIONS DE SERIE

- 3 cornets en acier inoxydable
- Fonction « start & stop »

OPTIONS

- Socle roulant équipé de 2 roues pivotantes avec freins
- Accessoire à keftas
- Formeuse à steaks
- Dosificateur de 20 à 500 grammes
- Moteur monophasé

FEATURES

- Full stainless steel
- Monobloc design improving room saving and cleaning
- Front opening a wide access that makes maintenance easy and efficient
- Evacuation of rinsing water directly on the floor

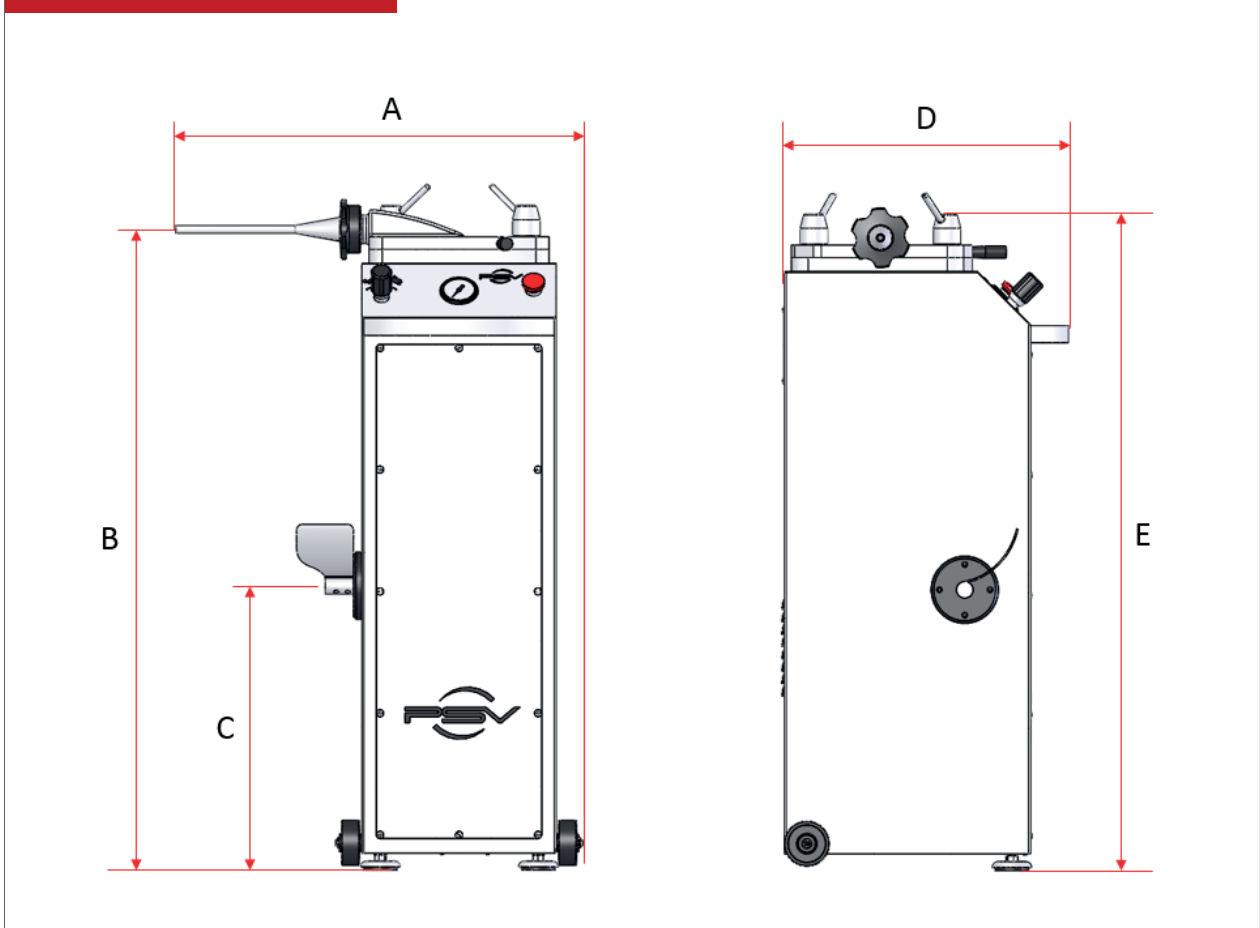
STANDARD SET UP

- 3 stainless steel nozzles
- Start & stop feature : motor on and off switch with the knee pedal

OPTIONS

- Rolling base with 2 front drivable wheels with brakes
- Kefta device
- Burger forming device
- Dosing device from 20 to 500 grams
- Single phase motor

Dimensions en mm



MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	COLISAGE (MM)	POIDS (KG)	CAPACITÉ (L)	PUISSANCE MOTEUR (KW)	TENSION (HZ)
MODEL	DIMENSIONS (MM)	PACKING DETAILS (MM)	WEIGHT (KG)	CAPACITY (L)	POWER (KW)	VOLTAGE (HZ)
VILLA25	A 660 B 1103 C 497 D 500 E 1148	800 x 680 x 1320	137.5	20 kg/h	1 HP 0.75 kW	3/380V